

Unsere Tagesempfehlungen

// SONNTAG 16.02. //

DURCHGEHEND WARME KÜCHE 11:00 UHR – 16:00 UHR

GETRÄNKE

Limette-Minze-Basilikum Limo hausgemacht // 3,90 €

Aldersbacher Bio Kellerbier – natürlich, unfiltriert // 3,90 €

Aperitif: Martini Pomegranate (Granatapfel // überraschend, herb, fruchtig) // 6,10 €

VORSPEISE

Karotten-Kokos-Suppe mit Kartoffelstroh // 5,90 €

HAUPTSPEISEN

Zarte Gänsebrust -ausgelöst // 18,90 €

an einer Orangen-Thymiansauce, dazu Kartoffelknödel
und hausgemachtes Blaukraut

Hirschbraten vom Rotwild // 17,90 €

mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

Rostbraten von der Schweinelende // 15,90 €

an einer Natursoße, mit Röstzwiebeln und Schweizer Rösti

Bergsteiger Cordon Bleu // 15,90 €

mit Kräuterfrischkäse, geräuchertem Schinken & Gouda gefüllt,
dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Gegrilltes Lachsforellenfilet von der Fischerei Simandl aus Furth im Wald // 20,90 €

an einer Kokos-Limettensauce, dazu buntes Gemüse und Basmatireis

DESSERT

Pistazien Tiramisu im Glasl // 7,90 €

